СЕМЬ ПОВАРЯТ

ПИРОЖНЫЕ



МИЛЛИОН МЕНЮ™

ПИРОЖНЫЕ

СОДЕРЖАНИЕ



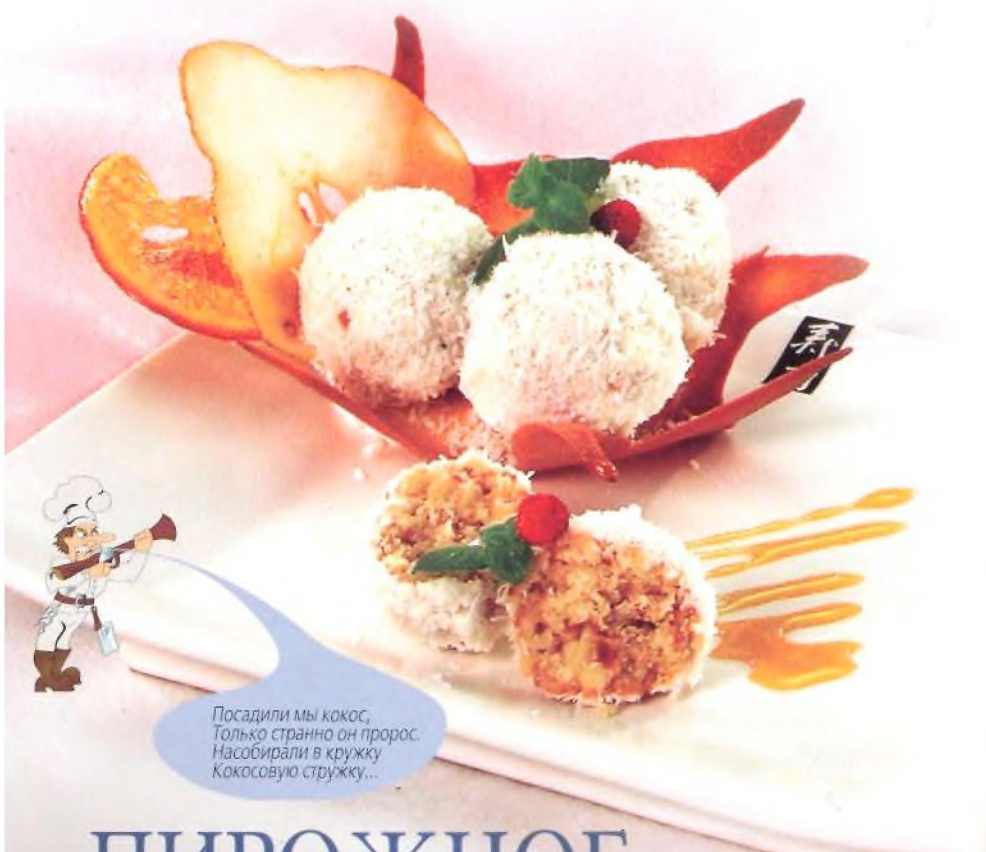


Калорийность 1 порции показана количеством значков:

125 килокалорий

130–180 килокалорий

185–250 килокалорий



ПИРОЖНОЕ КОКОСОВОЕ

на 6 порций

- мука пшеничная 1 ст. ложка
- сахар 1 стакан
- масло сливочное 100 г
- яйцо 1 шт.
- яичные желтки 2 шт.
- миндаль молотый 1 стакан
- стружка кокосовая 1 стакан
- ром белый 2 ст. ложки
- корзиночки из орехового теста (см. Доп. рецепты) 6 шт.

■ Миндаль смешайте с 6 столовыми ложками сахара, добавьте размягченное масло и перемешайте. Введите в массу взбитое яйцо. Непрерывно помешивая, всыпьте муку, влейте ром, добавьте часть кокосовой стружки, оставшийся сахар и желтки. Все взбейте.

■ Из теста сформуйте маленькие шарики, обваляйте их в оставшейся стружке. Выложите на застеленный пергаментом противень и выпекайте 20 минут.

■ При подаче выложите шарики в корзиночки, оформите цукатами, земляникой, листиками мяты и жидким медом.

• Время приготовления 55 минут плюс охлаждение •

«ТЮЛЬПАНЫ» С ЗЕМЛЯНИКОЙ

на 4 порции

- мука пшеничная ½ стакана
- масло сливочное 5 ст. ложек
- сахарная пудра 3 ст. ложки
- сахар ванильный 1 ч. ложка
- яичный белок 1 шт.
- земляника 400 г
- сироп малиновый ½ стакана

■ Масло разотрите с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Добавьте белок и взбивайте до однородной консистенции. Введите муку, перемешайте. Противень смажьте маслом и подпылите мукой.

■ Выкладывайте тесто на противень по одной столовой ложке на расстоянии друг от друга. Выпекайте в горячей духовке 2–3 минуты. Сняв коржи с противня, сверните их кулечками.

■ Наполните кулечки земляникой. Оформите листиками мяты. Подавайте с малиновым сиропом или взбитыми сливками.

• Время приготовления 45 минут •





ПИРОЖНОЕ «МАДЛЕН»

на 4 порции

- мука пшеничная 5 ст. ложек
- масло сливочное 5 ст. ложек
- сахар ½ стакана
- яйца 2 шт.
- джем абрикосовый 4 ст. ложки
- стружка кокосовая 1 стакан
- соль

■ Смешайте муку с щепоткой соли. Масло разотрите с сахаром до однородной консистенции, затем вбейте яйца по одному, добавьте муку и перемешайте.

■ 12 смазанных маслом формочек для пирожных заполните тестом наполовину. Выпекайте пирожные 15 минут до золотистого цвета, остудите. Выложите из формочек.

■ Джем слегка подогрейте, обмакните пирожные в джем, посыпьте кокосовой стружкой. Оформите вишней и мармеладом.

• Время приготовления 40 минут •



БУШЕ





■ Белки отделите от желтков. Желтки разотрите с сахарной пудрой, белки взбейте.

■ Муку смешайте с крахмалом.

на 6 порций

- мука пшеничная 1 стакан
- крахмал ½ стакана
- яйца 14 шт.
- сахарная пудра 1 стакан
- цедра тертая 1 лимона
- сахар ванильный 1 ч. ложка
- мармелад или джем фруктовый 100 г

■ К желткам добавьте цедру, смешайте с мукой и ванильным сахаром, введите взбитые белки, перемешайте.

■ Отсадите тесто кружочками диаметром 4 см на противень, выстеленный пергаментом, и выпекайте 20 минут. Остудите.

■ Выпеченные буше смажьте джемом и соедините по два. Оформите клубникой, джемом, листиками мяты, посыпьте сахарной пудрой.

• Время приготовления 45 минут плюс охлаждение •

ПИРОЖНОЕ С ПОВИДЛОМ





на 8 порций

для теста:

- мука пшеничная 300 г
- крахмал 70 г
- сахар 360 г
- яйца 15 шт.
- фисташки рубленые 160 г

для начинки:

- повидло 400 г

для сиропа:

- сахар 250 г
- вода 250 г
- коньяк 25 г

В кипяченую воду положите сахар, нагрейте до кипения, охладите и добавьте коньяк.

Яйца взбейте с сахаром до увеличения объема в 3 раза, всыпьте муку с крахмалом и осторожно перемешайте. Выложите массу на противень, выстеленный пергаментом. Выпекайте при 220 °С. Охладите.

Готовый бисквит выложите на стол, выровняйте края, разрежьте вдоль пополам. Нижний слой равномерно пропитайте сиропом и нанесите слой повидла. Положите на него второй слой бисквита, вновь смочите сиропом, нанесите оставшееся повидло. Посыпьте бисквитной крошкой, приготовленной из обрезков бисквита, и фисташками.

Разрежьте на пирожные любой формы.

• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ С ОРЕХАМИ

на 8 порций

для теста:

- мука пшеничная 300 г
- крахмал 30 г
- сахар 350 г
- яйца 14 шт.

для крема:

- масло сливочное 400 г
- молоко сгущенное 200 г
- сахарная пудра 180 г
- сахар ванильный 1 ч. ложка
- коньяк 1 ст. ложка

для сиропа:

- сахар 250 г
- вода 250 г

Яйца взбейте с сахаром до увеличения объема в 3 раза, всыпьте муку с крахмалом и перемешайте. Выложите массу на противень, выстеленный пергаментной бумагой, выпекайте при 220 °С. Охладите.

Для крема масло взбейте, добавьте ванильную пудру, коньяк, сахарную пудру и, взбивая, вливайте порциями сгущенное молоко.

Для сиропа в кипяченую воду положите сахар, нагрейте до кипения, охладите и влейте 1 столовую ложку коньяка.

Бисквит разрежьте вдоль пополам. Нижний слой пропитайте сиропом и нанесите слой крема. Положите на него второй слой бисквита, смочите сиропом, нанесите крем в виде рисунка. Посыпьте измельченными жареными орехами. Разрежьте на пирожные.



• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

ПИРОЖНОЕ С ЛИКЕРОМ

на 7 порций

- яйца 4 шт.
- сахар 4 ст. ложки
- мука кукурузная 4 ст. ложки

для глазури:

- сахарная пудра 350 г
- ликер 2 ст. ложки
- сок лимонный 1 ст. ложка
- вода 1 ст. ложка

■ Взбейте 1 яйцо с сахаром, добавьте, постоянно помешивая, 2 желтка и взбивайте до образования пышной массы. Всыпьте в нее кукурузную муку и взбитые в пену яичные белки.

■ Выложите тесто в форме шариков размером с грецкий орех на противень, покрытый пергаментом. Выпекайте 8–10 минут при 180 °С. Охладите.

■ Смешайте сахарную пудру, ликер, лимонный сок и воду. Нанесите на пирожные. Дайте глазури застыть. Соедините по 2 пирожных прослойкой из смеси небольшого количества взбитых сливок с ванильной эссенцией или ликером.





ПИРОЖНОЕ «ПЕНЕК»



на 4 порции

для бисквита:

- мука пшеничная 80 г
- сахар 70 г
- яйца 2 шт.
- джем абрикосовый 2 ст. ложки

для крема:

- масло сливочное 100 г
- молоко сгущенное с сахаром 100 г
- коньяк 10 г

■ Яйца взбейте с сахаром до увеличения объема в 2–3 раза, всыпьте муку, перемешайте и выложите массу в форму для выпечки, выстеленную пергаментом. Выпекайте при 210 °С до готовности.

■ Для крема взбейте масло, постепенно добавляя сгущенное молоко, в конце влейте коньяк.

■ Из выпеченного, хорошо охлажденного бисквита вырежьте 8 круглых заготовок толщиной 2 см. 4 кружочка смажьте кремом, сверху на каждый положите кружок, смазанный джемом. Боковую поверхность смажьте кремом и присыпьте бисквитной крошкой, полученной из обрезков готового бисквита.

■ Оформите «пенечки» кремом, посыпкой или тертым шоколадом.

ПИРОЖНОЕ «АННУШКА»

на 10 порций

- мука пшеничная 250 г
- разрыхлитель для теста 1½ ч. ложки
- масло сливочное 250 г
- сахар 250 г
- яйца 4 шт.
- шоколад тертый 125 г
- миндаль мелкорубленый 100 г
- цукаты 50 г
- коньяк или ром 2 ч. ложки
- сахарная пудра 200 г
- сок малиновый 3 ст. ложки
- паста шоколадная 200 г
- печенье меренги 20 шт.
- сахар ванильный 1 ч. ложка

■ Масло взбейте, постепенно добавляя сахар, ванильный сахар, яйца и коньяк. В конце взбивания всыпьте смешанную с разрыхлителем муку, шоколад, миндаль и нарезанные кубиками цукаты (часть оставьте для оформления). Быстро замесите тесто.

■ В смазанную маргарином форму или на небольшой противень выложите тесто. Выпекайте при 200 °С около часа. Охладите.

■ Для глазури сахарную пудру взбейте с добавлением малинового сока и 3 столовых ложек горячей воды до блестящей массы.

■ Корж разрежьте по горизонтали, нижний пласт смажьте шоколадной пастой и накройте верхним. Покройте заготовку малиновой глазурью, дайте подсохнуть, разрежьте на отдельные пирожные и положите на каждое по меренге и кусочку цуката.



• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •





ПИРОЖНОЕ «АРОМАТНОЕ»

на 4 порции

- мука пшеничная 1 стакан
- сахар ½ стакана
- масло сливочное 125 г
- яйцо 1 шт.
- корица молотая 1 ч. ложка
- соль

■ Яйцо разотрите с сахаром, добавьте соль, муку, размягченное масло, корицу и перемешайте.

■ Раскатайте тесто, вырежьте круглой формочкой сочни. Выложите их на противень, смазанный маслом, и выпекайте до готовности. Охладите.

■ При подаче оформите взбитыми сливками, ягодами и ломтиками фруктов.

• Время приготовления 35 минут плюс охлаждение •

ПИРОЖНОЕ ИЗ ТВОРОГА





на 10 порций

- творог 250 г
- масло сливочное 1 ст. ложка
- сухари пшеничные молотые ⅔ стакана
- сахарная пудра ½ стакана
- курага 5 шт.
- изюм без косточек 2 ст. ложки
- цедра лимона тертая 1 ч. ложка
- какао-порошок 1½ ст. ложки

Творог разотрите с маслом и сахарной пудрой до получения однородной массы. Добавьте мелко нарезанную курагу, изюм, сухари, цедру, перемешайте.

Из полученной массы сформуйте шарики величиной с грецкий орех, обваляйте их в какао-порошке и поместите в холодильник на 2 часа.

• Время приготовления 20 минут плюс охлаждение •

КОРЗИНОЧКИ С ФРУКТАМИ

на 6 порций

для теста:

- мука пшеничная 300 г
- маргарин 150 г
- сахар 100 г
- яйцо 1 шт.
- сода пищевая ⅓ ч. ложки

для желе:

- сахар 200 г
- желатин 20 г
- кислота лимонная 1 г
- вода 300 г
- коньяк 1 ст. ложка
- фрукты (яблоки, апельсины, киви) 500 г

Желатин залейте холодной водой (100 г) на 40 минут, затем распустите на водяной бане. В оставшуюся воду всыпьте сахар, лимонную кислоту, доведите до кипения, слегка охладите и влейте подготовленный желатин. Добавьте коньяк, охладите.

Маргарин разотрите с сахаром до исчезновения комков, добавьте взбитое яйцо, всыпьте муку с содой. Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см и вырежьте формочками круглые лепешки. Положите лепешки в формочки и придавите тесто. Выпекайте при 250 °С, охладите. Выньте корзиночки, наполните фруктами и залейте полузастывшим желе.



• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНОЕ

на 16 порций

для теста:

- мука пшеничная 600 г
- маргарин 300 г
- сахар 200 г
- яйца 2 шт.
- сода ½ ч. ложки
- соль

для крема:

- масло сливочное 200 г
- молоко сгущенное 100 г
- сахарная пудра 100 г
- коньяк 1 ст. ложка
- сахар ванильный ½ ч. ложки
- повидло 300 г

■ Маргарин, сахар, соль размешайте до исчезновения комков, постепенно добавьте яйца, всыпьте муку с содой, перемешайте. Разделите тесто на две части, раскатайте в пласты толщиной 0,4 см, уложите на противень и выпекайте 15 минут при 250 °С. Охладите.

■ Для крема масло взбейте, добавьте пудру, коньяк и, взбивая, вливайте порциями сгущенное молоко.

■ Один корж смажьте слоем повидла и накройте вторым коржом. На поверхность нанесите слой крема, кондитерским гребешком проведите волнистые линии. Разрежьте на пирожные и оформите кремом и фруктами.



• Время приготовления 50 минут плюс охлаждение •

МИНИ-КРЕМЫ



на 6 порций

- тарталетки готовые 6 шт.

для шоколадного крема:

- творог протертый 250 г
- какао-порошок 1½ ст. ложки
- сахар 2 ст. ложки
- сахар ванильный и корица молотая на кончике ножа

для ванильного крема:

- творог протертый 250 г
- сахарная пудра 2 ст. ложки
- сахар ванильный ½ ст. ложки
- яичный желток 1 шт.

для малинового крема:

- творог протертый 250 г
- джем малиновый 100 г

■ Выберите один или несколько наполнителей. Смешайте все ингредиенты и выложите в тарталетки. Оформите по желанию ягодами или шоколадной стружкой. Эти наполнители идеальны также для тортов, рулетов, мини-шу и т. д.

• Время приготовления 30 минут •





ПИРОЖНОЕ ПЕСТРОЕ

на 6 порций

- печенье сахарное («Полянка», «Шахматное») 400 г
- масло сливочное 300 г
- яйца 2 шт.
- мармелад слоеный 200 г
- лимон 1 шт.
- изюм без косточек 100 г

■ Масло взбейте до пышной консистенции.

■ Яйца разотрите с сахаром добела, соедините с маслом, добавьте тертую лимонную цедру, лимонный сок, подготовленный изюм, нарезанный кубиками мармелад и измельченное печенье. Массу хорошо перемешайте и заверните в пергамент, придав ей удлиненную форму. Выдержите в холодильнике 3–4 часа.

■ Перед подачей нарежьте ломтиками и уложите на блюдо.

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

ПИРОЖНОЕ С ОРЕХАМИ

на 5 порций

- печенье песочное 300 г
- бисквит 300 г
- масло сливочное 200 г
- какао-порошок 2 ст. ложки
- коньяк 2 ст. ложки
- сахарная пудра 1 ст. ложка
- сахар ванильный 1 ст. ложка
- орехи жареные измельченные 300 г

■ Бисквит натрите на терке и подсушите на воздухе. Печенье измельчите до крупной крошки.

■ Соедините крошки печенья и бисквита, размягченное масло, ванильный сахар, сахарную пудру и какао-порошок, перемешайте и добавьте коньяк.

■ Массу разделите на десять частей, сформуйте шарики, обваляйте их в измельченных жареных орехах. Поставьте в холодильник на 2 часа.

• Время приготовления 20 минут плюс охлаждение •



РОЗЕТКИ С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ

на 6 порций

- тесто слоеное 200 г
- яичный желток 1 шт.
- абрикосы 3 шт.
- джем абрикосовый или сливовый ½ стакана

■ Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,7 см и вырежьте формочкой кружочки.

■ Уложите заготовки в формочки, смажьте желтком и в каждую розетку положите по половинке абрикоса. Выпекайте в духовке 20 минут.

■ При подаче полейте джемом и оформите листиками мяты.





ФИСТАШКОВЫЙ МИЛЬФОЙ



на 4 порции

- тесто слоеное 400 г
- фисташки рубленые ½ стакана
- крем англез (см. Доп. рецепты) 2 стакана
- желатин 3 ст. ложки
- сливки густые 1 стакан
- сахарная пудра 2 ст. ложки
- соус шоколадный (см. Доп. рецепты) ½ стакана

■ Тесто раскатайте в тонкие прямоугольные коржи и испеките. Готовые коржи нарежьте прямоугольниками размером 5×10 см. Остудите.

■ Крем англез соедините с фисташками и взбейте.

■ Желатин распустите, добавьте в фисташковый крем англез, перемешайте, соедините со сливками. Охладите.

■ Сформуйте пирожные, прослоите и оформите кремом, посыпьте фисташками и подавайте с холодным шоколадным соусом.



МИЛЬФОЙ С МЕДОМ

на 4 порции

- тесто слоеное 400 г

для крема:

- молоко 5 стаканов
- яичные желтки 12 шт.
- мед 1 стакан
- мука пшеничная 1 стакан
- масло сливочное 50 г
- сахарная пудра 1 ч. ложка

■ Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,3 см, разделите его на 2 части, выложите на противни, сделайте несколько проколов и выпекайте 15 минут при 180 °С.

■ Для крема взбитые желтки соедините с медом и мукой, тонкой струйкой влейте в кипящее молоко и, непрерывно помешивая, проварите на слабом огне 5 минут. Введите масло, перемешайте и остудите.

■ Каждый пласт разрежьте на 4 равные части, смажьте их кремом и уложите друг на друга.

■ Посыпьте сахарной пудрой, оформите растопленным медом, цедрой и листиками мяты.

• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

МИЛЬФОЙ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

на 4 порции

- тесто слоеное 250 г
- сахарная пудра ½ стакана
- земляника 300 г
- клубничный сироп 200 г
- сливки густые 2 стакана

■ Слоеное тесто раскатайте. Выложите сочень на смоченный водой противень и сделайте несколько проколов.

■ Выпекайте в средне нагретой духовке до готовности. Остудите.

■ Выпеченный сочень разрежьте на 12 треугольников, смажьте взбитыми с сахарной пудрой сливками, уложите землянику и сложите их один на другой.

■ Выложите мильфой на блюдо, политое клубничным сиропом. Посыпьте сахарной пудрой, оформите цветами из мастики, карамелью, смородиной и листиками мяты.





• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

ПИРОЖНОЕ ВАНИЛЬНОЕ СЛОЕНОЕ

на 4 порции

- тесто слоеное 200 г
- желатин 1 ч. ложка
- клубника 50 г
- сливки густые ½ стакана
- сахарная пудра 6 ст. ложек
- сахар ванильный

■ Из теста раскатайте две полоски размером 8x30 см. Выложите полоски на противень и, сделав несколько проколов, пеките до готовности. Остудите.

■ Сливки взбейте, добавьте распущенный желатин, ванильный сахар и перемешайте.

■ На одну полоску теста выложите ягоды и суфле. Накройте второй полоской и охладите.

■ При подаче разрежьте на пирожные, оформите их джемом, карамелью, листиками мяты и посыпьте сахарной пудрой.



• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

ЭКЛЕРЫ



на 6 порций

- тесто заварное (см. Доп. рецепты) 300 г
- крем заварной концентрат 1 пакетик
- льезон 5 ст. ложек

для шоколадной глазури:

- масло сливочное 4 ст. ложки
- какао-порошок 4 ч. ложки
- сахар 1 стакан
- молоко 3 ст. ложки
- кофе растворимый ½ ч. ложки

■ Тесто отсадите на смазанный маслом противень в виде палочек длиной 12 см, смажьте льезоном и выпекайте 20 минут. Остудите.

■ Приготовьте заварной крем, следуя указаниям на упаковке. Охладите.

■ Наполните палочки заварным кремом.

■ Масло, какао, сахар и молоко смешайте, прогрейте на водяной бане, добавьте кофе и остудите. Покройте эклеры глазурью.

■ При подаче оформите цветами из мастики и листиками мяты.

• Время приготовления 1 час 40 минут плюс охлаждение •

ЗАВАРНЫЕ КОЛЬЦА





на 6 порций

- тесто заварное (см. Доп. рецепты) 300 г

для крема:

- сливки густые ½ стакана
- сахарная пудра 2 ст. ложки
- киви 1 шт.
- клюква 50 г

Отсадите тесто кольцами на смазанный маслом противень. Выпекайте 10 минут.

Сливки взбейте с сахарной пудрой.

Кольца разрежьте по горизонтали, наполните нижнюю часть сливками и фруктами, накройте верхней частью, посыпьте сахарной пудрой и оформите листиками мяты.

• Время приготовления 1 час 35 минут плюс охлаждение •

ПИРОЖНОЕ «ПЬЕМОНТЭ»

на 2 порции

- фундук и фисташки рубленые 150 г
- сахар 5 ст. ложек
- яичные желтки 4 шт.
- сливки густые ½ стакана
- сахарная пудра 2 ст. ложки
- коньяк 5 ч. ложек
- молоко ½ стакана

Желтки взбейте с сахаром. В сливки введите сахарную пудру, коньяк и взбейте. Охладите.

Молоко вскипятите и влейте в желтковую смесь, непрерывно взбивая массу. Затем, помешивая, проварите до загустения на водяной бане, снимите с огня и взбивайте, пока масса не остынет. Затем соедините со взбитыми сливками и орехами.

Сливочно-ореховую массу выложите в форму, посыпьте оставшимися орехами и охладите.

Перед подачей поместите форму в горячую воду на несколько секунд и опрокиньте на блюдо. Оформите карамелью с орехами и растопленным медом.



• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

МЕРЕНГИ

на 2 порции

- яичные белки 4 шт.
- сахар 1 стакан

для крема:

- сливки густые ½ стакана
- сахарная пудра 2 ст. ложки
- шоколад тертый 2 ст. ложки

■ Яичные белки взбейте в пену и, продолжая взбивать, добавляйте сахар по чайной ложке.

■ Белковую массу выложите в кондитерский мешок, отсадите на противень. Посыпьте сахаром, выпекайте 2 часа при 100 °С. Остудите.

■ Сливки взбейте с сахарной пудрой, добавьте шоколад.

■ Готовые меренги соедините кремом попарно.







ВАФЛИ С ФРУКТАМИ

на 6 порций

- мука пшеничная 250 г
- масло сливочное 100 г
- сахар ½ стакана
- молоко ½ стакана
- яйца 2 шт.
- дрожжи 1 ч. ложка
- сливки густые ½ стакана
- сахарная пудра 2 ст. ложки

■ Желтки и белки взбейте по отдельности. В белки добавьте 2 столовые ложки сахара.

■ Муку просейте, соедините с размягченным сливочным маслом, желтками, сахаром, молоком, дрожжами и перемешайте. Затем введите взбитые белки.

■ Разогретую вафельницу смажьте сливочным маслом и испеките вафли.

■ Перед подачей сливки взбейте с сахарной пудрой и выложите на вафли. Оформите фруктами, нарезанными ломтиками, физалисом и листиками мяты.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

КОРЗИНОЧКИ ИЗ ОРЕХОВОГО ТЕСТА

на 6 шт.

- мука пшеничная 2 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- сахар 2 ст. ложки
- миндаль и грецкие орехи 2 ст. ложки

■ Орехи измельчите, добавьте муку, сахар, масло и замесите тесто. Охладите. Разделите на 6 частей, выложите на смазанный маслом пергамент. Выпекайте до золотистого цвета. Затем, не давая остыть, уложите на стакан и придайте форму корзиночки. Охладите.

КРЕМ АНГЛЕЗ

на 750 г

- яичные желтки 5 шт.
- сахарная пудра 1 стакан
- молоко 2 стакана
- сахар ванильный ½ ч. ложки

■ Желтки соедините с ванильным сахаром и перемешайте. Добавьте сахарную пудру, взбейте. Молоко доведите до кипения, непрерывно помешивая, влейте в желтковую смесь. Прогрейте смесь на водяной бане до загустения, непрерывно помешивая. Охладите.

СОУС ШОКОЛАДНЫЙ

на 650 г

- шоколад темный 250 г
- сливки густые ½ стакана
- молоко 2 ст. ложки
- масло сливочное 50 г
- сахарная пудра 1 стакан
- яичные желтки 2 шт.

■ Шоколад разломайте на кусочки и растопите на водяной бане. Влейте молоко. Добавьте масло, перемешайте.

■ В шоколадную массу всыпьте сахарную пудру, влейте сливки, перемешайте и прогрейте.

■ Введите в соус желтки, перемешайте.

ТЕСТО ЗАВАРНОЕ

на 1 кг

- мука пшеничная 2 стакана
- сахарная пудра 1 ст. ложка
- масло сливочное 160 г
- яйца 5 шт.
- вода 2 стакана
- соль

■ В подсоленной воде растопите масло, добавьте муку, сахар и, помешивая, прогревайте на слабом огне до образования однородной массы. Снимите с огня, остудите до 60 °С и по одному вбейте яйца.

■ Выпекайте эти изделия из заварного теста при 180 °С.

УДК 641.5
ББК 36.99
П33

Пирожные.– Челябинск: Аркаим, 2007.– 32 с.: ил.– (Семь поварят).

П33 ISBN 978-5-8029-1908-8

В книге собраны рецепты разнообразных пирожных из различных видов теста, а также непеченых пирожных.

УДК 641.5
ББК 36.99

Издание для досуга

Пирожные

Ответственный редактор О. С. Черепанова
Научный редактор И. Г. Ройтенберг
Дизайн серии – В. А. Кугаевский
Художник Е. М. Суздальцева
Художественный редактор А. Е. Колосов
Технический редактор Т. В. Анохина
Компьютерная верстка – О. И. Воробьева
Корректор В. А. Поткина



Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Иллюстрации – фотостудия издательства «Аркаим»
Обложка:
Стилист Е. Б. Брюхина
Фотограф К. А. Шевчик

Подписано в печать 14.02.07. Формат 60×100/16. Бумага мелованная. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
Усл. печ. л. 2,2. Уч.-изд. л. 3,24. Заказ № 353
ООО «Издательский дом «Аркаим», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

ISBN 978-5-8029-1908-8